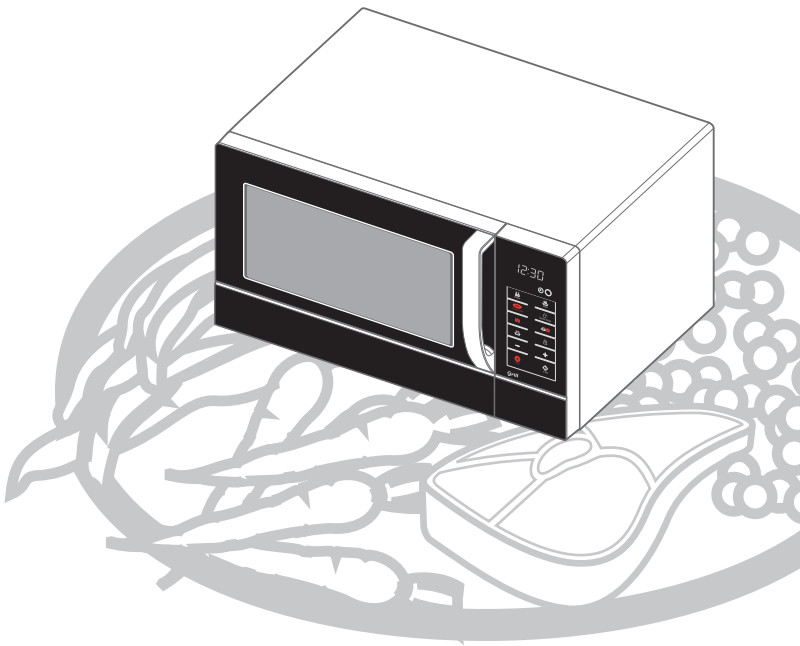
SAMSUNG

MIKROAALTOUUNI

Käyttöohje ja keitto-opas

GE89MSTC



Pikaopas 2
Uuni 2
Käyttöpaneeli 3
Varusteet 3
Ohjekirjan käyttäminen 4
Turvaohjeet 4
Mikroaaltouunin sijoitus 5
Kellonajan asettaminen 6
Toimenpiteet ongelmatilanteissa 6
Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys 7
Tehot 7
Valmistuksen keskeyttäminen 8
Valmistusajan muuttaminen 8
Höyrypuhdistuksen käyttäminen 8
Automaattisen uudelleenlämmitystoiminnon käyttäminen 9
Automaattisen uudelleenlämmityksen asetukset 9
Automaattisen tehosulatustoiminnon käyttäminen 10
Automaattisen tehosulatustoiminnon asetukset 10
Automaattisen ruskistustoiminnon käyttäminen 11
Manuaalisen ruskistustoiminnon käyttäminen 12
Vastuksen sijainnin valinta 13
Varusteiden valinta 13
Grillaus 13
Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö 14
Äänimerkin mykistäminen 14
Lapsilukkotoiminnon käyttäminen 14
Valmistusastiaopas 15
Keitto-opas 16
Mikroaaltouunin puhdistaminen 22
Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen 23
Tekniset tiedot 23

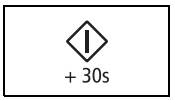
FI

Pikaopas

Jos haluat laittaa ruokaa

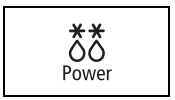
1. Laita ruoka uuniin.
Valitse haluttu teho painamalla -näppäintä vähintään kerran.

2. Aseta valmistusaika painamalla — - ja + -näppäimiä.



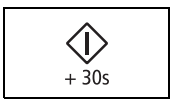
3. Paina ◇ -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa. Uuni antaa neljä äänimerkkiä kun valmistus on loppunut.

Jos haluat sulattaa ruokaa automaattisella tehosulatustoiminnolla



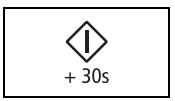
1. Aseta pakastettu ruoka uuniin.
Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Power** ( ) (Virta) -näppäintä kerran tai useammin.

2. Valitse ruoan paino painamalla — - ja + -näppäimiä.



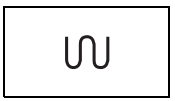
3. Paina ◇ -näppäintä.

Jos haluat lisätä valmistusaikaan 30 sekuntia



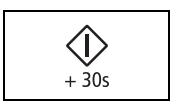
Jätä ruoka uuniin.
Paina **+ 30s** -näppäintä kerran jokaista valmistusaikaan lisättävää 30 sekuntia varten.

Jos haluat grillata ruokaa



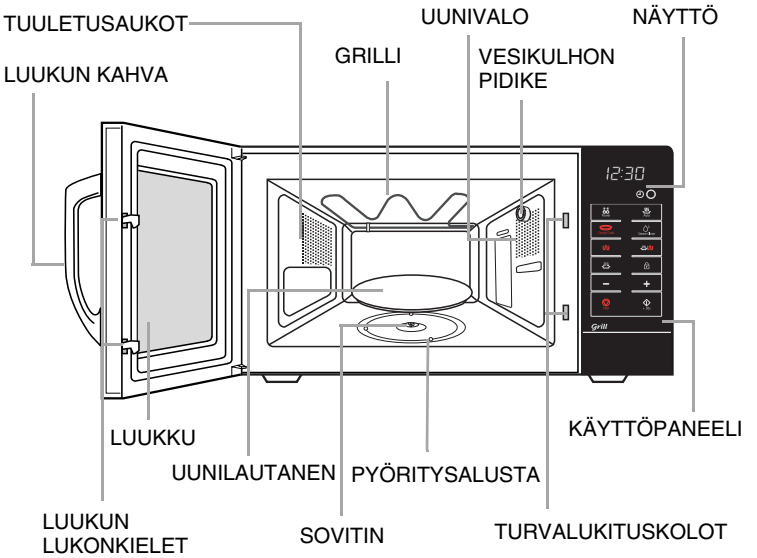
1. Paina -näppäintä.

2. Valitse valmistusaika painamalla — - ja + -näppäimiä.

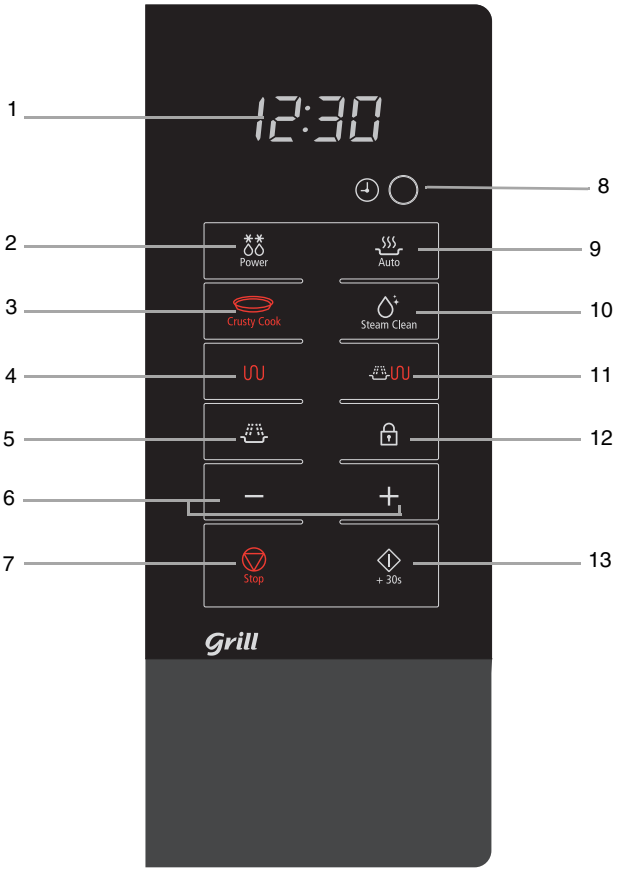


3. Paina ◇ -näppäintä.

Uuni



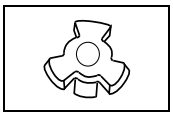
Käyttöpaneeli



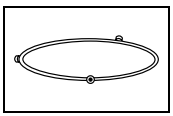
1. NÄYTTÖ
2. AUTOMAATTISEN TEHOSULATUKSEN NÄPPÄIN (POWER)
3. AUTOMAATTINEN RUSKISTUSTOIMINTO (CRUSTY COOK) -VALINTANÄPPÄIN
4. GRILLI-TOIMINNON NÄPPÄIN
5. MIKROAALTOUUNI-/ TEHOTASOTILAN NÄPPÄIN
6. YLÖS (+)- JA ALAS (—) -NÄPPÄIN (valmistusaika, paino ja annoskoko)
7. PYSÄYTYS- JA PERUUTUSNÄPPÄIN (STOP)
8. KELLON ASETUSNÄPPÄIN

Varusteet

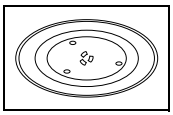
Ostamasi laitteen mallista riippuen sen mukana toimitetaan tiettyjä varusteita, joita voidaan käyttää eri tavoin.



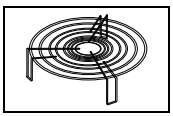
1. **Sovitin**, joka on kiinnitetty valmiiksi uunin pohjassa olevan moottorin akseliin.
   Tarkoitus: Sovitin pyörittää uunilautasta.



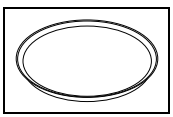
2. **Pyöritysalusta**, joka sijoitetaan uunin keskelle.
   Tarkoitus: Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.



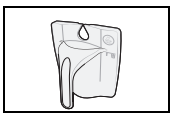
3. **Uunilautanen**, joka sijoitetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.
   Tarkoitus: Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopintana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti.



4. **Metalliritilä**, joka asetetaan uunilautaselle.
   Tarkoitus: Metalliritilöitä voidaan käyttää grillauksessa ja yhdistelmätilassa.



5. Vain **Ruskistuslautanen**, katso sivu 11 ja sivu 12
   Tarkoitus: Ruskistuslautasta voidaan käyttää automaattisen tai manuaalisen ruskistustoiminnon kanssa.



6. **Puhdista vesikulho**, katso sivu 8.
   Tarkoitus: Vesikulhoa voidaan käyttää puhdistuksessa.

☛ **ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.

FI

FI

Ohjekirjan käyttäminen

Olet juuri hankkinut SAMSUNG-mikroaaltouunin. Käyttöohje sisältää hyödyllistä tietoa ruoanvalmistuksesta mikroaaltouunin avulla:

- ***turvaohjeet***
- ***käyttöön soveltuvat varusteet ja valmistusastiat***
- ***hyödyllisiä ruoanvalmistusvinkkejä.***

Kannen sisäpuolella on pikaopas, jossa selitetään neljä ruoanvalmistuksen perustoimintoa:

- ***Ruoanvalmistus***
- ***Automaattinen tehosulatustoiminto***
- ***Ruoan grillaus***
- ***Valmistusajan lisääminen***

Ohjekirjan alkuosasta löydät kuvia mikroaaltouunista ja erityisesti sen käyttöpaneelista, joiden avulla löydät näppäimet helpommin.

Vaiheittaisten toimintaohjeiden yhteydessä käytetään kolmea symbolia.

Tärkeää

Huom.

Varoitus

VAROTOIMENPITEITÄ LIIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTTÄMISEKSI

Oheisten turvaohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

(a) Älä koskaan yritä käyttää mikroaaltouunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta sen turvalukitusta (oven lukonkieliä) tai työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

(b) Älä milloinkaan laita mitään mikroaaltouunin luukun ja uuniaukon väliin tai anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi oven ja oven tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

(c) Älä käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut ammattihenkilö on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:
(1) luukku (vääntynyt)
(2) luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet) ja
(3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat.

(d) Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Turvaohjeet

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA.
LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Noudata seuraavia turvaohjeita ennen ruoan tai nesteiden valmistusta mikroaaltouunissa.

- Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä.
  ÄLÄ käytä metalliastioita tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset, vartaita, haarukoita jne.
  Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat.

Syy: Mahdollinen sähkökaari tai kipinöinti saattaa vaurioittaa uunia.

- Pidä uunia silmällä kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa siltä varalta, että astia syttyy palamaan.
  Älä käytä mikroaaltouunia sanomalehtien tai vaatteiden kuivaukseen.
- Jos huomaat savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.
- Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehahtaa mikroaaltouunissa viiveellä räjähtävin seurauksin. Tästä aiheutuva vaara voidaan estää seuraavasti: Anna ruoan tai juoman **AINA** seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan.
  Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen.
  Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA:
  * Kasta poltettu alue kylmään veteen ainakin kymmeneksi minuutiksi.
  * Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
  * Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.
- **ÄLÄ KOSKAAN** täytä astiaa aivan täyteen ja valitse sellainen astia, jonka suu on sen pohjaa leveämpi, jotta neste ei pääse kiehumaan yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat myös räjähtää ylikuumetessaan.
  ÄLÄ KOSKAAN lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää.
- Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokatölkit on ravistettava tai niiden sisältö on hämmennettävä ja vauvanruoan lämpötila on tarkastettava ennen tarjoilua.
- Raakoja kananmunia ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen. Myöskään ilmatiiviitä tai tyhjiöpakattuja pulloja, tölkkejä, säilytysastioita, kuorellisia pähkinöitä, tomaatteja jne. ei pidä lämmittää mikroaaltouunissa.
- Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.
- Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua. Tämä saattaa heikentää laitteen tehoa ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteita.
- **ÄLÄ** peitä laitteen tuuletusaukkoja liinoilla tai paperilla. Uunista tuleva kuuma ilma saattaa sytyttää liinat tai paperin palamaan.
  Uuni saattaa ylikuumeta ja kytkeä itsensä automaattisesti pois päältä. Laitetta voidaan käyttää uudestaan sen jäähdyttyä ensin riittävästi.
- Käytä **AINA** pannulappuja ruokaa uunista ottaessasi välttääksesi palovammoja.
- **ÄLÄ** kosketa lämpövastuksia tai uunin sisäseinämiä ennen kuin uuni on jäähtynyt.

Turvaohjeet (jatkoa)

- Älä kasta virtajohtoa veteen tai kytke sitä märkänä ja pidä se myös kaukana kuumista pinnoista.
  Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.
- Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessa.

Syy: Uunista tuleva kuuma ilma tai höyry saattaa polttaa sinut.

- Uunin käytön aikana saattaa kuulua naksuvia ääniä (etenkin sulatuksen aikana).

Syy: Äänet ovat täysin normaaleja ja johtuvat sähköisistä tehonvaihteluista.

- **ÄLÄ** käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Virta sammutetaan automaattisesti turvallisuussyistä. Laitetta voidaan käyttää tavalliseen tapaan sen seistyä yli 30 minuutin ajan.
  Pidä uunissa aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaallot itseensä, mikäli uuni käynnistetään vahingossa tyhjänä.
- Mikroaaltouunia ei pidä asettaa kaapistoon.

TÄRKEÄÄ

- **ÄLÄ KOSKAAN** anna pienten lasten käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Älä myöskään jätä heitä käytössä olevan mikroaaltouunin lähelle ilman valvontaa. Lapsia kiinnostavia esineitä ei tule säilyttää tai pitää piilossa välittömästi uunin yläpuolella olevassa paikassa.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei pidä koskea.
- Uuninluukkua **EI SAA** puhdistaa voimakkailla aineilla tai terävillä metallilastoilla; ne voivat naarmuttaa lasipintoja, mikä voi johtaa lasin rikkoontumiseen.

VAROITUS:
Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS:
Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, jotka sisältävät mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen poistamisen, sillä tämä on vaarallista.

VAROITUS:
Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

VAROITUS:
Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos lapsi pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen väärään käyttöön liittyvät vaarat.

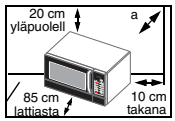
VAROITUS:
Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

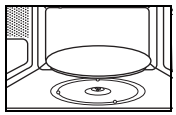
VAROITUS:
Osat saattavat kuumeta käytön aikana. Pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä uunista.

- Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai korkeapainepesurilla.

Mikroaaltouunin sijoitus

Aseta uuni tasaiselle alustalle noin 85 cm lattiatason yläpuolelle. Alustan on oltava tarpeeksi vahva, jotta se kestää uunin painon.





1. Kun asetat uunin paikalleen, huolehdi sen riittävästä tuuletuksesta ja jätä ainakin 10 cm (4 tuumaa) tilaa sen taakse ja sen sivuille sekä ainakin 20 cm (8 tuumaa) tilaa sen yläpuolelle.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit uunin sisältä. Aseta pyöritysalusta ja uunilautanen paikoilleen. Tarkista, että uunilautanen pääsee pyörimään vapaasti.
3. Mikroaaltouuni tulee sijoittaa siten, että sen pistokkeeseen pääsee helposti käsiksi.

☛ Hanki uudet verkkojohdot ja -liittimet viallisten tilalle valtuutetusta huoltoliikkeestä tai laitteen valmistajalta.
Turvallisuutesi vuoksi virtajohto tulee kytkeä kolminapaiseen, 230 voltin ja 50 hertsin vaihtovirtajännitteellä varustettuun maadoitettuun pistorasiaan. Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, se on korvattava erikoisjohdolla.

☛ Älä sijoita mikroaaltouunia kuumaan tai kosteaan ympäristöön, kuten tavallisen uunin tai lämpöpatterin lähelle. Uunin sähkötekniset tiedot on otettava huomioon ja mahdollisten jatkojohtojen tulee vastata samoja vaatimuksia kuin uunin mukana tulleen virtajohdonkin. Pyyhi mikroaaltouunin sisäpuoli ja luukun tiivisteet kostealla liinalla ennen laitteen käyttöä ensimmäistä kertaa.

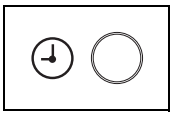
FI

Kellonajan asettaminen

Mikroaaltouunissa on sisäänrakennettu kello. Aika voidaan näyttää 24 tai 12 tunnin muodossa. Kellonaika on asetettava

- ***mikroaaltouunin käyttöönoton yhteydessä***
- ***sähkökatkoksen jälkeen.***

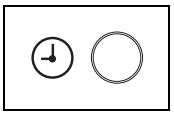
✉ Muista asettaa kello uudelleen, kun siirrytään kesä- ja talviaikaan.



1. **Ajan näyttäminen näppäimessä...** — **Paina sitten** 🕘

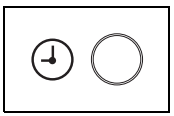
24 tunnin muodossa	kerran
12 tunnin muodossa	kaksi kertaa

2. Aseta tunnit painamalla — - ja + -näppäimiä.



3. Paina 🕘-näppäintä.

4. Aseta minuutit painamalla — - ja + -näppäimiä.



5. Paina 🕘-näppäintä.

Toimenpiteet ongelmatilanteissa

Jos mikroaaltouunin käytössä on alla lueteltuja ongelmia, koeta annettuja ratkaisuja.

◆ Tämä on tavallista.
- Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.
- Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
- Lievä lämmön heijastuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.
- Höyryn ulosvirtaus luukun ympärillä tai ilmanpoistoaukoista.

◆ Uuni ei käynnisty, kun painat ⏀-näppäintä.
- Onko luukku kunnolla suljettu?

◆ Ruoka ei ole kypsynyt lainkaan.
- Oletko asettanut ajastimen oikein ja/tai painanut ⏀-näppäintä?
- Onko luukku suljettu?
- Oletko ylikuormittanut sähköpiirin, jonka seurauksena sulake on palanut tai automaattisulake on lauennut?

◆ Ruoka on ylikypsää tai raakaa.
- Oliko valmistusaika asetettu oikein ruoan tyypin mukaan?
- Oliko teho valittu oikein?

◆ Uunin sisällä kipinöi ja räsähtelee (näkyy valokaari).
- Oletko käyttänyt metallikoristeltua astiaa?
- Oletko unohtanut haarukan tai muun metallisen ruokailuvälineen uunin sisälle?
- Onko alumiinifolio liian lähellä sisäseinämiä?

◆ Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä.
- Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Tämä on normaalia. Ongelma poistuu, kun sijoitat uunin kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.
- Jos uunin mikroprosessori havaitsee häiriöitä, näyttö saattaa nollautua. Ongelma poistuu, kun irrotat virtajohdon seinästä ja kytket sen uudestaan. Aseta kellonaika uudestaan.

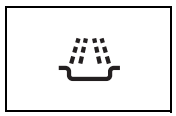
✉ Jos et pysty ratkaisemaan ongelmaa yllä olevien neuvojen avulla, ota yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjääsi tai SAMSUNG-huoltoon.

Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys

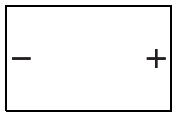
Seuraavissa ohjeissa kuvataan, miten ruokaa voidaan valmistaa tai miten se voidaan lämmittää uudestaan.

Tarkista mikroaaltouunin asetukset AINA, ennen kuin jätät sen ilman valvontaa.

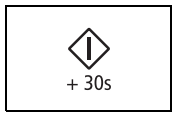
Laita ruoka ensin uunilautasen keskelle. Sulje sen jälkeen uunin luukku.



1. Paina -näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee 850 W (maksimiteho):
Valitse haluttu teho painamalla -näppäintä, kunnes näyttöön tulee sitä vastaava wattilukema. Ohjearvot ovat tehotaulukossa.



2. Aseta valmistusaika painamalla — - ja + -näppäimiä.



3. Paina ◇ -näppäintä.
Tulos: Uunivalo syttyy, ja uunilautanen alkaa pyöriä.
1) Valmistus alkaa, ja sen päätyttyä uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

☛ **Älä koskaan** käynnistä mikroaaltouunia tyhjänä.

✉ Jos haluat lämmittää ruokaa maksimiteholla (850 W) lyhyen aikaa, paina **+ 30s**-näppäintä jokaista 30 sekunnin valmistusaikaa kohden. Uuni käynnistyy välittömästi.

Tehot

Voit valita alla olevista tehoista.

Teho	Lähtöteho	
	MIKROAALTOUUNI	**GRILLI**
SUURI TEHO	850 W	
YLEMPI KESKITEHO	600 W	
KESKITEHO	450 W	
ALEMPI KESKITEHO	300 W	
MANUAALINEN SULATUS	180 W	
PIENI TEHO / LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN	100 W	
GRILLI	-	1100 W
YHDISTELMÄTILA I( )	850 W (33%)	1100 W (67%)

✉ Jos valitset suuren tehon, valmistusaikaa tulee lyhentää.

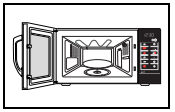
✉ Jos valitset pienen tehon, valmistusaikaa tulee pidentää.

FI

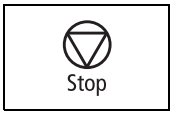
FI

Valmistuksen keskeyttäminen

Valmistuksen voi keskeyttää milloin tahansa ruoan tilan tarkistamista varten.



1. Valmistuksen väliaikainen keskeytys:
Avaa uunin luukku.
Tulos: Valmistus keskeytyy. Jos haluat jatkaa valmistusta, sulje luukku ja paina ◇ -näppäintä uudestaan.

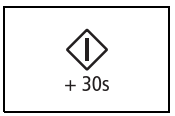


2. Valmistuksen päättäminen kokonaan:
Paina ▽ -näppäintä.
Tulos: Valmistus päättyy. Jos haluat peruuttaa valmistusasetukset, paina **Stop** (▽) (pysäytä) -näppäintä uudelleen.

☛ Voit peruuttaa kaikki asetukset helposti ennen valmistuksen aloittamista painamalla **Stop** (▽) (peruutus) -näppäintä.

Valmistusajan muuttaminen

Valmistusaikaa voidaan pidentää painamalla + 30s-näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

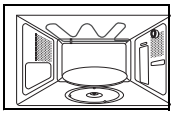


Paina **+ 30s**-näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia kohden.

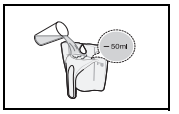
Höyrypuhdistuksen käyttäminen

Höyrypuhdistusjärjestelmän tuottama höyry kastelee uunin sisäpinnan. Uunin sisäpinta on helppo puhdistaa höyrypuhdistustoiminnon jälkeen.

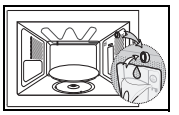
☛ Käytä tätä toimintoa vain kun uuni on viilentynyt kokonaan (huoneenlämpöiseksi).
☛ Käytä vain tavallista hanavettä, ei tislattua vettä.



1. Avaa uunin luukku.



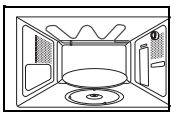
2. Täytä vesikulho vedellä kulhon ulkopuolella olevaan merkkiviivaan asti.
(Viiva on noin 50ml:n kohdalla.)



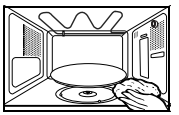
3. Aseta vesikulho uunin oikealla sisäseinällä olevaan ylempään vesikulhon pidikkeeseen.

4. Sulje uunin luukku.

5. Paina **Steam clean** (♨) (höyrypuhdistus) -näppäintä.
Vesi on **SAMEAA** höyrypuhdistuksen aikana.
Tämä ei ole vika, vaikka **HÖYRY PEITTÄÄ UUNIN SISÄLLÄ OLEVAN VALON**.



6. Avaa uunin luukku.



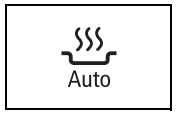
7. Puhdista uunin sisäosa kuivalla astiapyyhkeellä.
Irrota uunilautanen ja ritilä käyttämällä talouspaperia.

Varoitus:

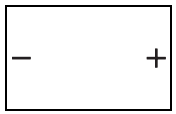
- vain vesikulhoa voidaan käyttää “**höyrypuhdistus**” -tilassa.
- Poista vesikulho valmistettaessa kiinteää ruokaa, sillä muussa tapauksessa kulho vaurioituu ja aiheuttaa tulipalon mikroaaltouunissa.

Automaattisen uudelleenlämmitystoiminnon käyttäminen

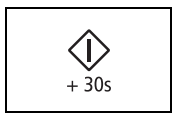
Automaattisella uudelleenlämmitystoiminnolla on neljä esiohjelmoitua valmistusaikaa.
Valmistusaikaa tai tehoa ei tarvitse asettaa.
Voit määritellä annosten määrän painamalla — - ja + -näppäimiä.
Laita ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Auto Reheat (Auto)** (automaattinen uudelleenlämmitys) näppäintä kerran tai useammin.



2. Valitse annoskoko painamalla — - ja + -näppäimiä. (Katso vieressä oleva taulukko.)



3. Paina ◇ -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

✉ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.

Automaattisen uudelleenlämmityksen asetukset

Alla olevassa taulukossa kuvataan neljä automaattista uudelleenlämmitysohjelmaa ja annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset. Ohjelmat 1 ja 2, 4 käyttävät vain mikroaaltoenergiaa. Ohjelmat 3 käyttävät sekä mikroaaltosäteilyä että grilliä.

FI

Koodi/ruoka	Annoskoko	Seisotusaika	Suositukset
1. Valmisruoat (jäähdytetyt)	300-350 g 400-450 g	väh. 3	Laita ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
2. Keitto/kastike (jäähdytetyt)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml	väh. 3	Kaada keitto tai kastike syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. Peitä lämmityksen ja seisotuksen ajaksi. Hämmennä ennen seisotusta ja sen jälkeen.
3. Pakastettu pastagratiini	200 g 400 g	2-3 min	Aseta pakastettu pastagratiini sopivan kokoiseen lasiseen pyrex-lasikulhoon. Aseta astia ritilälle. Tämä ohjelma sopii pakastetulle pastagratiinille, kuten lasagnelle, cannelonille tai makaronille.
4. Juomat Kahvi, maito,tee, vesi (huoneen-lämpöinen)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	1-2 min	Kaada neste keraamiseen kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita yksi kuppi tai muki uunilautasen keskelle. Anna kupin tai mukin seistä mikroaaltouunissa. Hämmennä juomat ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (katso nesteitä koskevat turvaohjeet).

FI

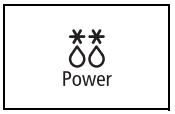
Automaattisen tehosulatustoiminnon käyttäminen

Automaattisen tehosulatustoiminnon avulla voidaan sulattaa lihaa, siipikarjaa, kalaa, leipää ja kakkuja. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti.

Sinun tarvitsee vain valita ohjelma ja paino.

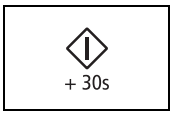
✉ Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettuja astioita.

Laita pakastettu ruoka ensiksi uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Power Defrost** (Power) (Tehosulatus) -näppäintä kerran tai useammin.
(Katso vieressä oleva taulukko.)

2. Valitse ruoan paino painamalla — - ja + -näppäimiä. Painoksi voidaan määrittää enintään 1500 g.



3. Paina ◇ -näppäintä.
Tulos:

- Sulatus käynnistyy.
- Sulatusajan puolessavälissä uuni antaa äänimerkin ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.
- Sulata ruoka loppuun painamalla ◇ -näppäintä uudestaan.

✉ Voit sulattaa ruoan myös käsin. Jos haluat toimia näin, valitse mikroaaltouunin valmistus- ja uudelleenlämmitystoiminto teholla 180 W. Lisätietoja on kohdassa ”Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys” (sivu 7).

Automaattisen tehosulatustoiminnon asetukset

Seuraavassa taulukossa kuvataan automaattiset tehosulatusohjelmat sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.

Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Laita liha, siipikarja, kala leipä tai kakku keramiikkalautaselle.

Koodi/ruoka	Annos	Seisotusaika	Suositukset
1. Liha	200-1500 g	20-60 min	Suojaa reunat alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.
2. Siipikarja	200-1500 g	20-60 min	Suojaa koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä liha sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.
3. Kala	200-1500 g	20-50 min	Suojaa kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä kala sen jälkeen, kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen kalan että kalafileiden kanssa.
4. Leipä/ Kakku	125-625 g	5-20 min	Laita leipä talouspaperille ja käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keramiikkalautaselle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy toiminnassa ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien, kuten myös sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät ympyrän muotoon. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla valmistettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja voitaikinoiden kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa.

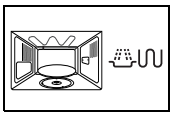
✉ Jos haluat sulattaa ruoan käsin, valitse manuaalinen sulatustoiminto teholla 180 W. Lisätietoja manuaalisesta sulatuksesta ja sulatusajoista saat sivu 19.

Automaattisen ruskistustoiminnon käyttäminen

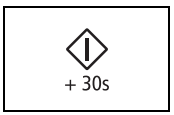
Automaattista ruskistustoimintoa käytettäessä valmistusaika asetetaan automaattisesti.

Voit määrittää annosten määrän painamalla — - ja + -näppäimiä.

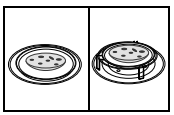
Laita ruoka ensin ruskistuslautaselle uunilautasen keskelle ja sulje luukku.



1. Aseta ruskistuslautanen suoraan uunilautaselle ja esilämmitä se mikroaaltouuni-grillitoiminnon maksimiteholla.
Paina **Combi( )-näppäintä** ja aseta esilämmitysaika (3-5 minuuttia) painamalla (—) ja (+) -näppäimiä**.**



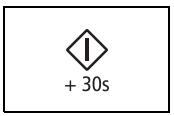
2. Paina ◇ -näppäintä.
☛ Käytä aina pannulappuja, kun poistat uunissa olevan ruskistuslautasen, sillä se on erittäin kuuma.



3. Avaa uunin luukku.
Aseta ruoka ruskistuslautaselle.
Sulje uunin luukku.
✉ Aseta ruskistusastia metalliritilälle tai uunilautaselle mikroaaltouuniin.

4. Valitse valmistamasi ruoan tyyppi painamalla **Ruskistustoiminto (Crusty Cook) ( )**-näppäintä kerran tai useammin.

5. Valitse annoskoko painamalla — - ja + -näppäimiä.
(Katso vieressä oleva taulukko.)



6. Paina ◇ -näppäintä.
Tulos: Valmistus alkaa. Sen päätyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

✉ **Ruskistuslautasen puhdistaminen**
Puhdista ruskistuslautanen lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Huuhtele se lopuksi puhtaalla vedellä.

✉ Älä käytä kuurausharjaa tai karkeaa pesusientä, sillä ne vaurioittavat pintakerrosta.

❇ **Huom.**
Ruskistuslautasta ei voi pestä astianpesukoneessa.

Seuraavassa taulukossa kuvataan ruskistustoiminnon ohjelmat ja annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset. Ohjelmat käyttävät sekä mikroaaltosäteilyä että grilliä.

Ennen kuin käytät ruskistustoimintoa, ruskistuslautanen on hyvä esilämmittää uunilautasella 3 minuutin ajan 850 W:n teholla. Käytä pannulappuja, kun otat ruskistuslautasen uunista!

FI

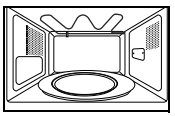
Koodi/ruoka (–18 °C)	Annoskoko	Esilämmitysaika	Seisotusaika	Suositukset
1. Pakastepizza	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Esilämmitä ruskistuslautanen 850 W. Aseta pizza ruskistuslautaselle. Aseta ruskistuslautanen ritilälle.
2. Pakastepatongit	150 g (1 kpl) 250 g (2 kpl)	4 min	2-3	Esilämmitä ruskistuslautanen 850 W. Aseta yksi patonki ruskistuslautasen reunalle tai kaksi patonkia vierekkäin ruskistuslautaselle. Tämä ohjelma sopii päällystetyille patongeille (joiden päällä on esimerkiksi vihanneksia, kinkkua ja juustoa) sekä pizzapaloille.
3. Suolainen tai makea pakastepiiras	150 g (1 kpl) 300 g (1-2 kpl)	3 min	1-2	Esilämmitä ruskistuslautanen 850 W. Aseta jäinen piiras ruskistuslautaselle. Aseta ruskistuslautanen ritilälle.
4. Pakastekananuggetit	125 g 250 g	4 min	-	Esilämmitä ruskistuslautanen 850 W. Voitele ruskistuslautanen yhdellä teelusikallisella öljyä. Aseta kananuggetit tasaisesti ruskistuslautaselle. Käännä kananuggetit, kun uuni antaa äänimerkin. Jatka kypsennystä painamalla käynnistysnäppäintä.

Manuaalisen ruskistustoiminnon käyttäminen

FI

Ruskistuslautasen avulla voidaan ruskistaa ruokaa rapeaksi yläpuolelta grillin avulla sekä alapuolelta ruskistuslautasen suuren lämpötilan ansiosta. Kaaviossa on lueteltu ruokia, joita voidaan valmistaa ruskistuslautasen avulla (katso viereinen sivu).

Ruskistuslautasta voidaan käyttää myös esim. pekonin, kananmunien ja makkaran valmistukseen.



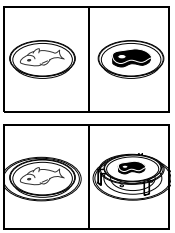
1. Aseta ruskistuslautanen uunilautasen keskelle ja esilämmitä se mikroaaltouunin maksimiteholla 850 W (MWO,) noudattamalla taulukon aikoja ja ohjeita.

☛ Käytä aina pannulappuja kun poistat uunissa olevan ruskistuslautasen, sillä se on erittäin kuuma.

2. Sivele lautanen öljyllä valmistaessasi ruokaa, kuten pekonia ja munia, jotta ruoka ruskistuu.

❇ Huomaa, että ruskistuslautasen teflon-pinta naarmuuntuu helposti. Älä leikkaa ruokaa ruskistuslautasen päällä terävillä esineillä, kuten veitsellä.

❇ Käytä muovitarvikkeita välttääksesi ruskistuslautasen pinnan naarmuuntumista tai poista ruoka lautaselta ennen sen leikkaamista.



3. Aseta ruoka ruskistuslautaselle.

☛ Älä aseta ruskistuslautaselle astioita, jotka eivät ole kuumuutta kestäviä (esim. muoviastioita).

☛ Älä koskaan aseta ruskistusastiaa mikroaaltouuniin ilman uunilautasta.

4. Aseta ruskistusastia metalliritilälle tai uunilautaselle mikroaaltouuniin.

5. Valitse haluttu valmistusaika ja teho.
Katso seuraavan sivun taulukko.

✉ **Ruskistuslautasen puhdistaminen**
Puhdista ruskistuslautanen lämpimällä vedellä ja pesuaineella. Huuhtele se lopuksi puhtaalla vedellä.

✉ Älä käytä kuurausharjaa tai karkeaa pesusientä, sillä ne vaurioittavat pintakerrosta.

❇ **Huom.**
Ruskistuslautasta ei voi pestä astianpesukoneessa.

Suosittelemme, että ruskistuslautanen esilämmitetään uunilautasella.

Esilämmitä ruskistuslautanen mikroaaltouunin maksimiteholla 850 W (MWO,) ja noudata taulukon aikoja ja ohjeita.

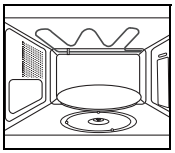
Ruoka	ANNOSKOKO	RUSKISTUSLAUTASEN ESILäMMITYSAIKA	VALMISTUS TILA	Valmistusaika	Suositukset
Pekoni	4 viipaletta (50 g)	3 minuuttia	Mikroaalto uuni-grilli -toiminto ( )	5-6 minuuttia	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta pekoniviipale ruskistuslautaselle. Aseta lautanen ritilälle.
Grillatut tomaatit	200 g (4 kpl)	3 minuuttia	Mikroaalto uuni-grilli -toiminto ( )	6-7 minuuttia	Esilämmitä ruskistuslautanen. Käytä pieniä tomaatteja. Aseta tomaatit ympyrään ruskistuslautaselle. Aseta lautanen ritilälle.
Uuniperunat	250 g (5-7 kpl)	3 minuuttia	Mikroaalto uuni-grilli -toiminto ( )	12-13 minuuttia	Esilämmitä ruskistuslautanen. Käytä pieniä perunoita. Aseta perunat ympyrään ruskistuslautaselle. Aseta lautanen ritilälle.
Kalapuikot	300 g (10 kpl)	4 minuuttia	Mikroaalto uuni-grilli -toiminto ( )	10-11 minuuttia	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta kalapuikot tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen ritilälle.
Patongit lisukkeilla (pakastetut)	200-250 g (2 kpl)	3 minuuttia	Mikroaalto uuni-grilli -toiminto ( )	12-13 minuuttia	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta patongit lisukkeineen (esim. tomaatti-juusto) vierekkäin lautaselle. Aseta lautanen ritilälle.
Pitsa (jäähdytetyt)	300-350 g	5 minuuttia	Mikroaalto uuni-grilli -toiminto ( )	10-11 minuuttia	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta pakastettu pitsa ruskistuslautaselle. Aseta lautanen ritilälle.
Minpitsa (pakastetut)	250 g (7-9 kpl)	3 minuuttia	Mikroaalto uuni-grilli -toiminto ( )	9-10 minuuttia	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta minipitsat tasaisesti ruskistuslautaselle. Aseta lautanen ritilälle.
Leivitetty juusto (jäähdytetyt)	150 g (2 kpl)	4 minuuttia	Mikroaalto uuni-grilli -toiminto ( )	5-6 minuuttia	Esilämmitä ruskistuslautanen. Aseta kaksi juustopalaa (esim. uuni-camembert) vierekkäin lautaselle. Aseta lautanen ritilälle.

Vastuksen sijainnin valinta

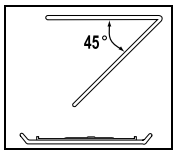
Vastusta käytetään grillauksessa. Vastus voidaan asettaa grillauksessa vain yhteen asentoon.

- ***Grilli- ja mikroaaltouuni + grilli -toiminnoissa vastus on vaaka-asennossa.***

☛ Muuta vastuksen asentoa vain kun se on kylmä, äläkä käytä liikaa voimaa asettaessasi sen pystyasentoon.



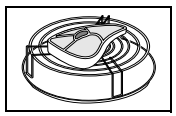
Vastuksen asettaminen...	Toimi seuraavasti...
Vaaka-asento (grill tai mikroaaltouuni + grilli -toiminto)	◆ Vedä vastusta itseäsi kohti. ◆ Työnnä vastusta ylös, kunnes se on rinnakkain uunin katon kanssa.



Kun uunin sisäkattoa puhdistetaan, on suositeltavaa kääntää vastus alaspäin 45° astetta ja puhdistaa se.

Varusteiden valinta

Käytä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita. Älä käytä muovisia säilytys- tai valmistusastioita, paperikuppeja, pyyhkeitä jne.

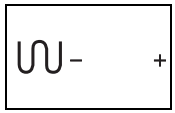


Jos haluat käyttää yhdistelmätilaa (grilli ja mikroaaltouuni), käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Metalliset keittoastiat ja keittiövälineet voivat vaurioittaa uunia.

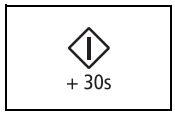
✉ Saat lisätietoja sopivista keittoastioista ja keittiövälineistä Valmistusastiaoppaan sivulta sivu 15 .

Grillaus

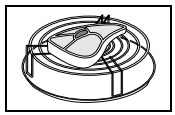
Grillillä voidaan lämmittää ja ruskistaa ruokaa nopeasti ilman mikroaaltoja. Tätä varten mikroaaltouunin mukana toimitetaan grilliritilä.



1. Esilämmitä grilli haluttuun lämpötilaan painamalla **Grill**(⋂⋂) (grilli) -näppäintä ja aseta esilämmitysaika painamalla — - ja + -näppäimiä.

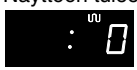


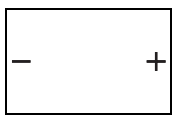
2. Paina ◇ -näppäintä.



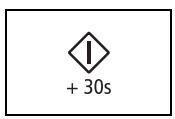
3. Avaa luukku ja aseta ruoka ritilälle.
Sulje uunin luukku.

4. Paina ⋂⋂-näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:





5. Valitse grillausaika painamalla — - ja + -näppäimiä.
Grillausajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.



6. Paina ◇ -näppäintä.
Tulos: Grillaus alkaa. Sen päätyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

✉ Vastus voi kytkeytyä pois päältä grillauksen aikana.
Tämä estää uunin ylikuumenemisen.

☛ Käytä aina pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.
Tarkasta, että vastus on vaaka-asennossa.

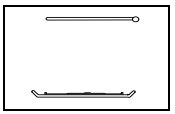
FI

Mikroaaltouunin ja grillin yhteiskäyttö

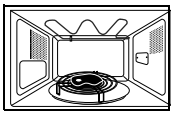
Voit myös yhdistää mikroaaltotoiminnon grillauksen kanssa ruoan nopeaa valmistusta ja ruskistusta varten.

☛ Käytä AINA mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia ja uunikäytön kestäviä astioita. Lasi- ja keramiikka-astiat ovat ihanteellinen vaihtoehto, sillä niitä käytettäessä mikroaallot voivat läpäistä ruoan tasaisesti.

☛ Käytä AINA pannulappuja kun kosket uunissa oleviin astioihin, sillä ne ovat erittäin kuumia.



1. Tarkasta, että vastus on vaaka-asennossa. Saat lisätietoja kohdasta sivu 13.

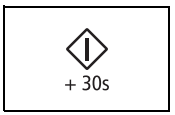


2. Avaa uunin luukku.
Aseta ruoka ritilälle ja ritilä uunilautaselle.
Sulje uunin luukku.

3. Paina **Combi** ( ) (yhdistelmätila) -näppäintä.
Tulos: Näyttöön tulee seuraavat viestit:

☛ Grillin lämpötilaa ei voi säätää.

4. Valitse valmistusaika painamalla – - ja + -näppäimiä.
Grillausajaksi voidaan määrittää enintään 60 minuuttia.

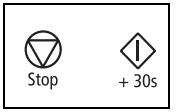


5. Paina ◇ -näppäintä.
Tulos: Valmistus yhdistelmätoiminnolla alkaa. Sen päätyttyä:
1) Uuni antaa neljä äänimerkkiä.
2) Loppumuistutussignaali antaa kolme äänimerkkiä (yhden joka minuutti).
3) Näyttöön tulee jälleen nykyinen aika.

✉ Suurin mikroaaltoteho yhdistetyssä mikroaalto- ja grillitilassa on 600 W.

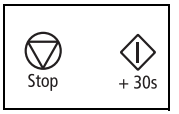
Äänimerkin mykistäminen

Voit mykistää äänimerkin milloin tahansa.



1. Paina Stop - ja ◇ -näppäimiä samanaikaisesti.
Tulos:
- Näyttöön tulee seuraava viesti:

- Uuni ei anna äänimerkkiä näppäimiä painettaessa.



2. Voit ottaa äänimerkin takaisin käyttöön painamalla Stop - ja ◇ -näppäimiä samanaikaisesti uudestaan.
Tulos:
- Näyttöön tulee seuraava viesti:

- Uuni toimii jälleen siten, että äänimerkki on käytössä.

Lapsilukkotoiminnon käyttäminen

Mikroaaltouunissa on erityinen lapsilukko-ohjelma, jolla uuni voidaan lukita siten, että lapset tai muut laitetta tuntemattomat henkilöt eivät pääse käyttämään sitä vahingossa.

Uuni voidaan lukita milloin tahansa.

1. Paina **Lapsilukko** ( )-näppäintä sekunnin ajan.
Tulos:
- Uuni lukkiutuu (mitään toimintoa ei voi valita).
- Näyttöön tulee ”L”.

2. Lukitus poistetaan painamalla **Lapsilukko** ( )-näppäintä sekunnin ajan.
Tulos: Uunia voidaan käyttää tavalliseen tapaan.

Valmistusastiaopas

Ruoan valmistus mikroaaltouunissa edellyttää, että mikroaallot pystyvät läpäisemään ruoan ilman, että ne heijastuvat käytettävästä astiasta tai että astia imee ne itseensä.

Tästä syystä valmistusastioiden valinnassa on noudatettava huolellisuutta. Jos valmistusastia on merkitty mikroaaltouunikäyttöön sopivaksi, sinulla ei ole aihetta huoleen.

Seuraavassa taulukossa luetellaan valmistusastioiden eri tyypit ja osoitetaan niiden soveltuvuus ja käyttö mikroaaltouunien kanssa.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaaltouunikäyttöön	Huomautukset
Alumiinifolio	✓ ✗	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, mikäli folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Ruskistuslautanen	✓	Älä esilämmitä pidempään kuin kahdeksan minuutin ajan.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Polystyreenikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa aiheuttaa polystyreenin sulamisen.
• Paperipussit tai sanomalehti	✗	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperit tai metallikoristelut	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uuni- ja pöytäkäyttöön tarkoitetut astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Hieno lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.
Metalli		
• Astiat	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastuspussin kierresulkijat	✗	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	✗	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Astiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Sen ei tule koskea ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastuspussit	✓ ✗	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävää. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

✓ : Käyttöä suositellaan
✓✗: Noudata varovaisuutta
✗ : Vaarallinen

FI

Keitto-opas

FI

MIKROAALLOT

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.
Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

VALMISTUS

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:
Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, muun muassa tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä, esimerkiksi voin tai suklaan sulatukseen (katso lähemmin neuvoja, tekniikoita ja vihjeitä sisältävää osaa)

Peittäminen valmistuksen aikana
Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat
Valmistuksen jälkeen on tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

Pakastevihannesten keitto-opas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.
Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Pinaatti	150g	600W	4½-5½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Parsakaali	300g	600W	9-10	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Herneet	300g	600W	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300g	600W	7½-8½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallista) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaiset)	300g	600W	8-9	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallista) kylmää vettä.

Riisin ja pastan keitto-opas

Riisi: Käytä isoa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Valmista kannella peitettynä. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi.
Huomaa: riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

Pasta: Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä.
Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikeitetty)	250g	850W	16-17	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Ruskea riisi (esikeitetty)	250g	850W	21-22	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250g	850W	17-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250g	850W	18-19	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

Tuorevihannesten keitto-opas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 ruokalusikallista) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta - katso taulukkoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan – katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Anna seistä peitettynä kolmen minuutin ajan.

Vihje: Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Kaikki vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (850 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.
Ruusukaali	250g	5½-6½	3	Lisää 60-75 ml (5-6 ruokalusikallista) vettä.
Porkkanat	250g	4½-5	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle.
Kesäkurpitsat	250g	3½-4	3	Leikkaa kesäkurpitsat viipaleiksi. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250g	3½-4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi paloiksi ja pirskota yhdellä ruokalusikallisella sitruunamehua.
Purjosipulit	250g	4½-5	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä ollenkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250g	5½-6	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä.
Paprika	250g	4½-5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250g	5-5½	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

UUDELLEENLÄMMITYS

Ruoan uudelleenlämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä.

Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18 ~ +20°C sekä jäähdytettyä ruokaa, jonka lämpötila on +5 ~ +7°C.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen uudelleenlämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen uudelleenlämmitys onnistuu helpommin.

- **Tehotasot ja hämmennys**

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen teholla 850 W, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 600 W, 450 W tai jopa 300 W.

Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan uudelleenlämmityksessä suositellaan käytettävän matalaa tehotasoa, jos ruoka on hienoa, jos se on määrältään huomattava tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.

Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä ne ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista).

- On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten.

Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa.

Anna ruoan seistä hetken uudelleenlämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan.

Suositeltu seisotusaika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita.

Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvaohjeita käsittelevää kappaletta.

NESTEIDEN UUDELLEENLÄMMITYS

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

FI

VAUVANRUOAN UUDELLEENLÄMMITYS

VAUVANRUOKA:

Kaada syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudestaan ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila on 30-40 °C.

VAUVANMAITO:

Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila on noin 37 °C.

HUOMAA:

Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua.

Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Vauvanruoan ja maidon uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600 W	30 sek	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanpuuro (viljanjyviä, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600 W	20 sek	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek 50 sek. ~ 1 min.	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita pullo uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin kolmen minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Nesteiden ja ruoan uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee, vesi)	150 ml (1 kuppi) 250 ml (1 muki)	850 W	1-1½ 1½ -2	1-2	Kaada kuppiin ja kuumenna peittämättä. Laita kuppi tai muki uunilautasen keskelle. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin.
Keitto (jäähdytetty)	250g	850W	3-3½	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	350g	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350g	600W	4 ½ -5 ½	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350g	600W	5-6	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Ruoka-annos (jäähdytetty)	350g	600W	5 ½ -6 ½	3	Laita 2-3 jäähdytetystä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

MANUAALINEN SULATUS

Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäähdytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäähdytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.

Jäähdytetty siipikarja tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.

Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolessavälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset sisälmykset niin pian kuin mahdollista. Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä.
Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.

Jos siipikarjan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.
Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä. Katso alla olevaa taulukkoa.

Vihje: Litteä ruoka sulaa helpommin kuin paksu ja pienempien määrien sulatusaika on lyhyempi kuin isompien. Pidä tämä vihje mielessä, kun pakastat tai sulatat ruokia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 ~ -20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.

Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Liha				
Jauhettu naudanliha	250g 500g	6½ -7½ 13-14	5-25	Laita liha matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Sianlihapihvit	250g	7½ -8½		
Siipikarja				
Paloiteltu kana	500g (2 pcs)	14½-15½	15-40	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin matalalle keramiikkalautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kana	900g	28-30		
Kala				
Kalafileet	200g (2 pcs) 400g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Laita pakastettu kala matalan keramiikkalautasen keskelle ja asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa kapeat reunat alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Hedelmät				
Marjat	250g	6-7	5 - 10	Sijoittele hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle).
Leipä				
Sämpylät (kukin n. 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5 - 20	Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä talouspaperille uunilautasen keskelle vaakatasoon. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Paahtoleipä/ voileipä	250g	4½-5		
Saksalainen leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500g	8-10		

FI

GRILLI

Grillin vastukset sijaitsevat uunin sisäkatossa. Vastukset toimivat kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti. Ruoka ruskistuu nopeammin jos grilli lämmitetään neljäksi minuutiksi.

Grillaukseen tarkoitetut valmistusastiat:
Astioiden on oltava liekinkestäviä ja ne voivat sisältää metallia. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Grillaukseen soveltuvat ruoat:
kyljykset, makkarat, pihvit, hampurilaiset, pekoni ja kinkkuviipaleet, ohuet kala-annokset, voileivät ja kaikenlaiset paahtoleivät.

Tärkeä huomautus:
Aina kun pelkästään grillitilaa käytetään, varmista että grillin vastus on uunin sisäkatossa vaaka-asennossa eikä takaseinällä pystyasennossa. Muista myös, että ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella.

MIKROAALTOUUNI-GRILLI -TOIMINTO (

Tämä toiminto käyttää mikroaaltouunin ja grillin toimintaa siten, että sekä grillin säteilylämpö että mikroaallot kypsyttävät ja ruskistavat ruokaa. Toiminto toimii vain kun uunin luukku on suljettu ja uunilautanen pyörii. Uunilautasen pyöriminen saa ruoan ruskistumaan tasaisesti.

Mikroaaltouuni-grilli -toiminnon käyttöön tarkoitetut valmistusastiat
Käytä valmistusastioita, joiden läpi mikroaallot voivat kulkea. Valmistusastioiden on oltava liekinkestäviä. Älä käytä metallisia valmistusastioita yhdistelmätilassa. Älä käytä muoviastioita, sillä ne saattavat sulaa.

Mikroaalto-grilli -toiminnossa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:
Yhdistelmätilassa voidaan lämmittää ja ruskistaa kaikenlaisia keitettyjä ruokia (esim. keitettyä pastaa) sekä ruokia, jotka ruskistuvat nopeasti. Tätä tilaa voidaan käyttää myös paksujen annosten, joiden yläosa vaatii ruskistusta (esim. kananpalat, käännettävä valmistuksen puolessavälissä), valmistukseen. Katso lisätietoja grillaustaulukosta.

Tärkeä huomautus:
Aina kun pelkästään mikroaaltouuni-grilli -tilaa käytetään, varmista että grillin vastus on uunin sisäkatossa vaaka-asennossa eikä takaseinällä pystyasennossa. Ruoka on asetettava korkealle ritilälle, ellei toisin suositella. Aseta ruoka muussa tapauksessa uunilautaselle. Katso seuraavan taulukon ohjeet.

Ruoka on käännettävä, jos sen molemmat puolet pitää ruskistaa.

Grillausopas

Käytä grillauksessa tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Tuore ruoka	Annos	Esilämmitysaika (minuuttia)	Teho	1. Seisonta-aika (minuuttia)	2. Seisonta-aika (minuuttia)	Ohjeet
Paahtoleivän viipaleet	4 kpl (4x25 g)	4	Vain grilli (⋂⋂)	3½-4½	2½-3½	Aseta paahtoleivän viipaleet vierekkäin ritilälle.
Sämpylät (esipaistetut)	2-4 kpl	4	Vain grilli (⋂⋂)	2-3	1-2	Aseta sämpylät ensin alapuoli ylöspäin ympyrään uunilautaselle.
Grillatut tomaatit	200 g (2 kpl)	4	Mikroa altouuni -grilli - toiminto (⋂⋂)	9-10	--	Leikkaa tomaatit puolikkaiksi. Lisää päälle suolaa, pippuria ja juustoa. Aseta tomaatin puolikkaat matalaan pyrex-lasikulhoon. Aseta astia ritilälle.
Havajin toast (kinkkua, ananasta, juustoviipaleita)	2 kpl (300 g)	4	Mikroa altouuni -grilli - toiminto (⋂⋂)	10-12	--	Paahda paahtoleivän viipaleet ensin. Aseta paahtoleivät vierekkäin ritilälle lisukepuoli ylöspäin. Anna seistä 2-3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
Kanansiivet (jäähdytetyt)	450-500 g (2 kpl)	4	Mikroa altouuni -grilli - toiminto (⋂⋂)	12-14	10-12	Sivele kanansiivet tai -koivet öljyllä ja mausta ne. Aseta ne ympyrään ritilälle siten, että luut ovat ritilän keskellä. Anna seistä 2-3 minuutin ajan valmistuksen jälkeen.
Lampaankyljykset (jäähdytetty)	400 g (4 kpl)	4	Vain grilli (⋂⋂)	11-13	8-9	Sivele lampaankyljykset öljyllä ja mausteilla. Aseta ne ympyrään ritilälle. Anna seistä 2-3 minuutin ajan grillauksen jälkeen.
Sämpylät (kukin n. 50 g (pakastettu)	2 kpl 4 kpl	--	Mikroa altouuni -grilli - toiminto (⋂⋂)	2-3 3-4	1-2 2-3	Aseta sämpylät ympyrään ritilälle. Käännä sämpylät ensimmäisen kerran jälkeen. Anna seistä 2-5 minuutin ajan.
Valkosipulileipä (pakastettu)	200 g (1 kpl)	--	Mikroa altouuni -grilli - toiminto (⋂⋂)	7-8	--	Aseta pakastettu patonki ritilän keskelle. Anna seistä 5-6 minuutin ajan grillauksen jälkeen.

Keitto-opas (jatkoa)

FI

VINKKEJÄ

VOIN SULATUS
Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan. peitä muovikuvulla ja.
Lämmitä 850 W teholla 30-40 sekunnin ajan, kunnes voi sulaa.

SUKLAAN SULATUS
Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 450 W teholla 3-5 minuutin ajan, kunnes suklaa sulaa.
Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä uunihanskoja niitä uunista ottaessasi!

KITEYTYNEEN HUNAJAN SULATUS
Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 300 W teholla 20-30 sekunnin ajan, kunnes hunaja sulaa.

LIIVATTEEN SULATUS
Liota kuivat liivatelehdet (10 g) 5 minuutin ajan kylmässä vedessä.
Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon.
Lämmitä 300 W teholla 1 minuutin ajan.
Hämmennä sulatuksen jälkeen.

KUORRUTUKSEN JA SOKERIKUORRUTUKSEN VALMISTUS (KAKKUJA VARTEN)
Sekoita pikakuorrutus (noin 14 g) 40 g sokerin ja 250 ml kylmän veden kanssa.
Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 850 W teholla 3½ - 4½ minuutin ajan, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa. Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

HILLON VALMISTUS
Laita 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin.
Valmista peitettynä 850 W teholla 10-12 minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana. Kaada välittömästi pieniin kierrekannella varustettuihin hillopurkkeihin. Paina kantta 5 minuutin ajan.

VANUKKAAN VALMISTUS
Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa
valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin. Käytä sopivan kokoista, kannella varustettua
pyrex-lasikulhoa. Valmista peitettynä 850 W teholla 6 ½ - 7 ½ minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

MANTELIPALASTEN RUSKISTUS
Levitä 30 g mantelipalasia keskikokoiselle keramiikkalautaselle tasaisesti.
Hämmennä muutaman kerran ruskistuksen (600 W teholla 3½-4½ minuutin ajan) aikana.
Anna manteleiden seistä uunissa 2-3 minuutin ajan. Käytä uunihanskoja niitä uunista ottaessasi!

Mikroaaltouunin puhdistaminen

Seuraavat mikroaaltouunin osat tulee puhdistaa säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanjätteet eivät pääse kertymään:

- ***sisä- ja ulkopinnat***
- ***luukku ja luukun tiivisteet***
- ***uunilautanen ja pyöritysalusta.***

☛ Varmista AINA, että luukun tiivisteet ovat puhtaat ja että luukku sulkeutuu kunnolla.

☛ Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua. Tämä saattaa heikentää laitteen tehoa ja aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteita.

1. Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.

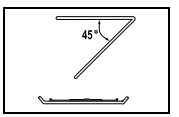
2. Poista sisäpinnoissa tai pyöritysalustalla olevat läiskät tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.

3. Jos haluat poistaa kovettuneita ruoanjätteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua uunilautaselle ja käytä mikroaaltouunia maksimiteholla kymmenen minuutin ajan.

4. Pese konepesun kestävä uunilautanen tarvittaessa.

✉ **ÄLÄ** läikytä vettä tuuletusaukkoihin. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia. Ole erityinen huolellinen luukun tiivisteitä puhdistettaessa, jotta vieraat aineet eivät
- kerry uuniin
- estä oven sulkeutumista kunnolla.

✉ **Puhdista** mikroaaltouunin sisäosa välittömästi jokaisen käytön jälkeen laimealla pesuaineliuoksella ja anna mikroaaltouunin jäähtyä ennen sen puhdistamista vammojen välttämiseksi.



Kun uunin sisäkattoa puhdistetaan, on suositeltavaa kääntää vastus alaspäin 45° astetta ja puhdistaa se.

Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen

Mikroaaltouunin säilytyksessä ja korjauksessa tulee noudattaa muutamia yksinkertaisia varotoimenpiteitä.

Uunia ei tule käyttää, jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet:

- ***rikkoutunut sarana***
- ***huonot tiivisteet***
- ***lommoutunut tai vääntynyt uunin ulkokuori.***

Korjaukset tulee jättää mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

☛ **ÄLÄ KOSKAAN** poista uunin ulkokuorta. Jos uuni on rikkoutunut ja tarvitsee huoltoa tai jos olet epävarma sen kunnosta, toimi seuraavasti:
- Irrota laite pistorasiasta.
- Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun merkkihuoltoon.

✉ Jos haluat laittaa uunin tilapäiseen säilytykseen, valitse tähän tarkoitukseen kuiva ja pölytön paikka.
Syy: Pöly ja kosteus voivat vaurioittaa uunin liikkuvia osia.

✉ Tätä mikroaaltouunia ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

SAMSUNG pyrkii kehittämään tuotteitaan jatkuvasti. Siksi laitteen tekniset yksityiskohdat ja nämä käyttöohjeet saattavat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Malli	**GE89MSTC**
Virtalähde	230 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus	
Mikroaalto	1300 W
Grilli	1100 W
Yhdistelmätila	1350 W
Lähtöteho	100 W / 850 W (IEC-705)
Käyttötaajuus	2450 MHz
Magnetroni	OM75P(31)
Jäähdytysmenetelmä	Jäähdyttävä tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S)	
Ulkomitat	489 x 275 x 390 mm
Sisämitat	330 x 211 x 329 mm
Tilavuus	23 litraa
Paino	
Netto	n. 15 kg

FI

Finland

Tämän tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

Oheinen merkintä tuotteessa tai tuotteen oheismateriaalissa merkitsee, että tätä tuotetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana sen elinkaaren päätyttyä. Hallitsemattomasta jätteenkäsittelystä ympäristölle ja kanssaihmisten terveydelle aiheutuvien vahinkojen välttämiseksi tuote tulee käsitellä muista jätteistä erillään. Jäte on hyvä kierrättää raaka-aineiksi kestävän ympäristökehityksen takia.

Kotitalouskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen, jotka antavat lisätietoja tuotteen turvallisista kierrätysmahdollisuuksista.

Yrityskäyttäjien tulisi ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tätä tuotetta ei tule hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (726-7864, 0.15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch